

Spanischer Kartoffelsalat









Zutaten

für 4 Portionen

${\it Kartoffeln, vorw. festk.}$	1 kg
Salz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Zitronen	1 St.
Oliven, grün	100 g
Olivenöl	6 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung

- 1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 30 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln in Stücke schneiden.
- 2. Zwiebeln halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Oliven abgießen und entkernen.
- 3. In einer Schüssel Zitronensaft mit Olivenöl verrühren. Salz, Pfeffer und Zitronenschale zugeben und abschmecken. Kartoffeln, Zwiebeln und Oliven mit dem Dressing vermengen. Spanischen Kartoffelsalat mit Petersilie servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Am besten schmeckt der Kartoffelsalat, wenn du ihn ca. 20 Min. ziehen lässt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	14 g